

# AUX PLAISIRS DES PAILLES

\* LA LISTE DES ALLERGENES PEUT ETRE CONSULTEE A LA RECEPTION

*La cuisine est un art  
et tout art demande patience...*

MENU 51,00 €

( Entrée/ plat /fromage ou Dessert )

Carte

## Amuse Bouche

\* Méli mélo d'asperges blanches pistou à l'ail des ours, pressé de saumon parfumé aux herbes potagères, crème acidulée €18,00

\* Vol au vent brioché aux ris de veau et morilles € 19,50

\* Déclinaison de foie gras de canard en deux façons (carpaccio/poêlé) vinaigrette parfumée à l'huile de noix et vinaigre balsamique € 19,00

\*\*\*\*\*

( TOUTE NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE )

\* Filet de canette des Dombes confit , laqué au miel de sarrasin et graines de sésame grillées € 19,50

\* Médaillon d'agneau confit, crémeux au céleri à l'huile de truffe € 21,00

\* Dos de merlu rôti sur la peau et noix de St Jacques , crème aux asperges et chips de chorizo € 18,50

\*\*\*\*\*

Le choix du fromage frais ou affiné ( Suppl 7,00 € pour menu) € 13,00

\*\*\*\*\*

\* Dôme à la framboise , crémeux pistache et feuillantine au chocolat blanc € 13,50

\* Croustillant chocolat noir aux grués de cacao , coulis aux fruits rouges et agrumes € 13,50

\* Oeuf au chocolat blanc , coeur coulant à la mangue façon trompe l'oeil € 13,50